

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. *Jurnal ilmiah ilmu-ilmu peternakan*, 13 (6): 279-289.
- Al-Baarri. 2016. Teknik Pembuatan *Fruity Powder Yoghurt*. Semarang: Indonesia Penerbit Indonesia Food Technologists.
- Amin, M. S. 2015. Studi In-Vitro Efek Antikoesterol dari Ekstrak Metanol Buah Parijoto (*Medinilla speciose blume*) Terhadap Kolesterol Total. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of The Official Analytica Chemist*. Benjamins Franklin Stasion. Washington.
- Apriantono. 1989. Analisis Pangan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor Press.
- Aryati. 2006. Optimalisasi Pengolahan Buah Jambu. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya.
- Ashari. 2006. Hortikultura Aspek Budidaya, UI Press, Jakarta.
- Astawan, M. 2006. Vitamin C Terbaik dari Jambu Biji. Kompas. Cybermedia. Jakarta.
- Astawan, M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Ayuni, D. 2017. Pengaruh Suhu Udara dan Ukuran Bahan Terhadap Kualitas Fisik Sukun Hasil Pengeringan Menggunakan Flash Dryer. Tesis. Universitas gajah mada. Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Produksi Tanaman Buah-buahan 2019-2020. Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 7552: 2009. Minuman Susu Fermentasi Berperisa, Jakarta.
- Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. BALITBU. 2007. Budidaya Jambu Biji.
- Bambang. 2010. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: UGM Press.
- Barrientos, S., Stojadinovic, O., Golinko, M., Brem, H., Tonic, M. 2016. *Growth factors and Cytokines in Wound Healing. Wound Repair Regeneration*; 16: 585-601.
- Bhanja, T., Kumari, A., Banerjee, R. 2009. *Enrichment of Phenolics and Free Radical Scavenging Property of Wheat Koji Prepared with Two Filamentous Fungi*. Bioresour Technol.

- Bisson, L. 2001. *The Alcoholic Fermentation Section 3*. University of California at Davis. University Extension: 91- 92.
- Cahyaningtyas, I. D. A. I. 2021. Uji Kadar Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Anggur (*vitis vinifera l.*) dan Delima (*Punica Granatum*) Dengan Metode Frap (*Ferric Reducing Antioxidant Power*). Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Cahyono, B. 2010. Mengenal Guava. Edisi Pertama. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Chairunnisa, H. 2009. Penambahan Susu Bubuk Full Cream pada Pembuatan Produk Minuman Fermentasi dari Bahan Baku Ekstrak Jagung Manis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 20 (2): 96-101.
- Dalimartha, S. 2009. Atlas Tumbuhan Obat Jilid 6. Jakarta: PT Pustaka Bunda.
- Damayanti, S. 2015. Diabetes Melitus dan Penatalaksanaan Keperawatan. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Data Komposisi Pangan Indonesia (DKPI). 2017. Persatuan Ahli Gizi Indonesia, Jakarta: PT Gramedia.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Direktorat Perbenihan Hortikultura. DITBENIH. 2007. Deskripsi Jambu Biji Varietas Kristal.
- Djanis, R., dan Hanafi. 2009. Analisis Gizi Mutu Tempe Selama Penyimpanan Dingin. *Akademi Kimia Analisis*.
- Fadro, Efendi, dan Restuhadi, F. 2014. Pengaruh Penambahan Susu Skim dalam Pembuatan Minuman Probiotik Susu Jagung (*Zea Mays L.*) Menggunakan Kultur *Lactobacillus acidophilus*. *SAGU*, 14 (2): 28-36.
- Fahrozi, T. 2017. Studi Pembuatan Minuman Probiotik dari Buah Jambu Air Manis Menggunakan *Lactobacillus casei* subsp. *casei* R-68 yang diisolasi dari Dadih. *Jurnal Faperta* 4 No. 2.
- Felicia, R., Safitri, R., Syarif, S., dan Nurhidayat, M.S.N. 2010. Analisis Ekspresi Gen Mannose Specific Adhesin yang Berkaitan dengan Adhesi Probiotik di Epitel Usus pada Isolat Probiotik *Lactobacillus* sp. dan *Leuconostoc* sp. dengan Menggunakan Metode Reverse Transcriptase – Polymerase Chain Reaction. *J. Medicinus Okt - Nov 2010*, 23(3): 20-22.
- Fardiaz, S. 1987. Petunjuk Praktek Mikrobiologi Pangan. Lembaga Sumber Daya IPB. Bogor.
- Febriana, H. 2018. Karakteristik Minuman Fungsional dari Variasi Komposisi Ekstrak Daun Binahong (*Anredra cordifola*) dan Sari Buah Nenas (*Ananas comosus L.*). Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Firmansyah, Y. 2016. Pemanfaatan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California. *SAGU*, 15 (2): 11-20.

- Fridalni, N., Guslinda, A.M., Febriyanti, Vivi, S. 2019. Pengenalan Dini Penyakit Degeneratif. *Jurnal Abdimas Saintika Padang*.
- Gemilang, J. 2012. 1001 Aneka Buah dan Sejuta Khasiatnya Ampuh Mengatasi Berbagai Macam penyakit Sehat Alami Murah. Yogyakarta: Araska.
- Guimarães, S.A., Pereira, M.N., Diógenes, and Dode. 2010. Effect of insulin–transferrin–selenium (ITS) and L-ascorbic acid (AA) during in vitro maturation on in vitro bovine embryo development. *Zygote* 24. 890– 899.
- Hadiwiyoto. 1994. Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Yogyakarta: Liberty.
- Hakimah, I. 2010. 81 Macam Buah Berkhasiat Istimewa. Jawa Tengah: Syura Media Utama.
- Halim dan Zubaidah. 2013. Studi Kemampuan Probiotik Isolat Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi Asin (*Brassica juncea*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1 No.1, 129-137.
- Halliwell B, Gutteridge JMC. 2007. *Free Radicals in Biology and Medicine*. Ed ke-4. Oxford, UK: Oxford University Press.
- Hardiningtyas, P., dan Hadharyani. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Efek Hepatoprotektif Daun Bakau Api-api Putih. *JPHPI Volume 17 No.1*.
- Hartanto, H. 2012. Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak dengan Berbagai Cara Preparasi: Metode Radikal Bebas DPPH. [Skripsi]. Surabaya. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala.
- Hartoyo, A., Mary A. 2002. Aktivitas Antioksidatif dan Hipokolesterolemik Ekstrak Teh Hijau dan Teh Wangi Pada Tikus Yang Diberi Ransum Kaya Asam Lemak Tidak Jenuh Ganda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 13(1).
- Hery, W. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius.
- Hidayat, N., Padaga, M. C., dan Suhartini, S. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Imran, Reehana N., Jayaraj, K., Ahamed, A., Dhanasekaran D., Thajuddin N., Alharbi N., Muralitharan G. 2016. *Statistical optimization of exopolysaccharide production by Lactobacillus plantarum NTMI05 and NTMI20*. *International Journal of Biological Macromolecules* 93: 731-745.
- Ishibashi dan Yamasaki. 2001. Minuman Sinbiotik dari Berbagai Kulit Pasang. *Am J. Clin. Nutr.*, 73: 462S-470S.
- Jamilah, V. 2019. Pengaruh Variasi Konsentrasi Starter Terhadap Kualitas I Kombucha. Skripsi. Universitas Islam Negeri Intan Lampung.
- Jayabalan, R., Marimuthu, Swaminathan. 2007. *Changes in Content of Organic Acids and Tea Polyphenol during Kombucha Tea Fermentation*. *Food Chemistry*.

- Kaur. 2016. *Study of Bulk Liquid Membrane As Separation Technique to Recover Acetic and Propionic Acids From Dilute Solutions*. Indian Journal of Chemical Technology, 17, 133-138.
- Khotimah dan Kusnadi. 2013. Studi Aktivitas Antibakteri Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactylopera L.*) menggunakan *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* (Kajian Perbandingan Buah: Air dan Konsentrasi Susu Skim). Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Khurniyati. 2015. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Kondisi Pasteurisasi (Suhu dan Waktu) terhadap Karakteristik Minuman Sari Apel Berbagai Varietas: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3 (2): 523-529.
- Kumalaningsih, S. 2007. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat, cara penyediaan, dan Pengolahan. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kumar, S., dan Pandey, A. 2013, Chemistry and Biological Activities of Flavonoids: An Overview, The ScientificWorld Journal, 2013, 1-16.
- Kunaepah. 2008. Pengaruh Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total Dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kusumaningrum dan Siswo. 2016. Perbaikan Sifat Tepung Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi Sawut Ubi Kayu dengan Starter Bakteri Asam laktat. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5(2): 31-33.
- Lawless, H., Heymann, H. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition. Springer, New York.
- Lee, D.X., Xia, W.S. and Zhang, J.L. 2008. *Enzymatic Preparation of Chitooligosaccharides by Commercial Lipase*. Food Chemistry, Vol. 111 No. 2 291-295.
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. LIPI. 2009. Kolesterol. Pangan dan Kesehatan. UPT-Balai Informasi Teknologi.
- Ling, L., Subramaniam, Cheng, Palanisamy. *Assessment of antioxidant capacity and cytotoxicity of selected Malaysian plants*. Molecules 2010; 15:2139–2151.
- Lim, Y. Y. 2006. *Antioxidant Properties of Several Tropical Fruits: A Comparative Study*. Food Chemistry. 183(3) 103-108.
- Lopez, J. 2000. *Probiotics in animal nutrition*. Asian-Aust J Anim Sci, 13, special issue: 12-26.
- Made, S. 2016. "Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Etanol Daun Pepaya (*Carica papaya L*) Terhadap Kematian Larva Nyamuk *Aedes aegypti*". E-Jurnal Medika. 5(8); 1-4.
- Maulida, D. dan Zulkarnaen, N., 2010, Ekstraksi Antioksidan (Likopen) Dari Buah Tomat Dengan Menggunakan Solven Campuran n-Heksana, Aseton dan Etanol, Skripsi, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.

- Middleton E.J., Kandaswami, C., Theoharides, T.C. 2000. *The effects Of Plant Flavonoids on Mammalian Cells: Implications for Inflammation, Heart Disease, and Cancer*. Pharmacology Review 52: 673–751.
- Mikelsaar, M., and Zilmer, M. 2009. *Lactobacillus fermentum* ME-3—an Antimicrobial and Antioxidative Probiotic. Microbial Ecology in Health and Disease, Vol 21(1): 1- 27.
- Mokgope, L.B. 2006. *Cowpea seed Coats and Their Extracts: Phenolic Composition and Use as Antioxidants in Sunflower Oil*. Department of Food Science. University of Pretoria. South Africa. June 2006, pg. 5-13.
- Mokoginta, E.P, Runtuwene M.R.J, Wehantou F. 2013. Pengaruh Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Penangkal Radikal Bebas Ekstrak Metanol Kulit Biji Pinang Yaki (*Areca Vestiaris Giseke*). Pharmacon. Vol. 2 No. 4: Hal 109-113.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*, Songklanakarin J. Sci. Technol, Vol. 26. No.2: 211-21.
- Morton, J., 1987. Roselle Hibiscus Sabdariffa L. In: *Fruits of warm climates*. Julia F. Morton, Miami, FL, pp. 281-286.
- Mulyani, T., Sudaryati, dan Agus, S. 2013. Kajian Peran Susu Skim dan Bakteri Asam Laktat pada Minuman Sinbiotik Umbi Bengkuang (*pachyrrhizus erosus*). Jurnal penelitian IFT. UPN Veteran Surabaya.
- Nuraida, L., Siti, W., Hana, Prangdimutri, E. 2011. Evaluasi in vitro terhadap kemampuan isolat bakteri asam laktat asal air susu ibu untuk mengasimilasi kolesterol dan mendekongugasi garam empedu. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 22 (1): 46-52.
- Nurkhasanah. 2013. Uji Organoleptik dan Kandungan Vitamin C pada Pembuatan Selai Belimbing Wuluh dengan Penambahan Buah Kersen dan Bunga Rosela. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Norsanti. 2006. Pengaruh Pemberian Jus Tomat yang Diolah dengan Berbagai Cara Terhadap Kadar LDL dan HDL-Kolestol Plasma Darah Tikus Putih Jantan Dewasa Hiperkolesterolemia. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.
- Novita, D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gliserol terhadap Perubahan Fisik dan Kandungan Kimia Buah Jambu Biji Varietas Kristal Selama Penyimpanan, Vol. 5.
- Nur, H., Wike, A., Prima, D., Irnia, N. 2006. Membuat Minuman Prebiotik dan Probiotik. Trubus Agrisarana. Surabaya. Page 3- 18.
- Nuraini, D. N. 2014. Aneka Manfaat Bunga untuk Kesehatan. Yogyakarta: Gava Media.

- Oktavia, F. 2015. Peran Produk Olahan Serabut Kelapa Sebagai Penunjang Kelestarian Ekologi. Balai Penelitian Tanaman Palma, Manado. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII. hal 24.
- Oktaviani, E. 2014. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah. Skripsi. Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Panda, S. K. 2012. *Assay Guided Comparison for Enzymatic and Non-Enzymatic Antioxidant Activities with Special Reference to Medicinal Plants*. InTech Vol. 14: 381-400.
- Pelczar dan Chan, 2008. Dasar-dasar Mikrobiologi Jilid 1. Terjemahan R.S. Hadieoetomo. Jakarta: UI Press.
- Perricone, M., Bevilacqua, A., Altieri, C., Sinigaglia, M., Corbo, M. 2015. *Challenges for the production of probiotic fruit juices*. Beverages 1:95-103.
- Petrova. 2012. *Starch Modifying Enzymes of Lactic Acid Bacteria- Structures, Properties and Application*. Starch/Starke 65(1): 34-47.
- Pranayanti. 2015. Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos Nucifera L.*) dengan Starte *Latobacillus casei* strain Shirota, Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3 (2): 763-772.
- Pratimasari. 2009. Uji Aktivitas Penangkap Radikal Buah *Carica papaya L.* Dengan Metode DPPH dan Penetapan Kadar Fenolik Serta Flavonoid Totalnya. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Primurdia dan Kusnadi. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera L*) dengan Isolat *L Plantarum* dan *L. Casei*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 2 No. 3 p.98-109.
- Putri, W.D.R., dan Elok, Z. 2014. Pengaruh Penambahan Glukosa Dan Sari Buah Jeruk (*Citrus Sinensis*) Terhadap Karakteristik Minuman Sinbiotik Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia Merr.*) Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian, 19 (1): 104-116.
- Qian. 2004. Antioxidant Power of Phytochemicals from *Psidium guava* Leaf. Journal of Zhejiang University Science. China.
- Rahayu, W.P., Nurwitri, C.C. 2012. Mikrobiologi Pangan. PT. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Ramayulis, R. 2013. Jus Super Ajaib. Jakarta Timur: Penebar Plus. Halaman 30-33.
- Ranadheera, R.D.C.S., Baines, S.K., Adams, M.C. 2010. *Importance of food in probiotic efficacy*. *Food Research International*.43(1):1-7.
- Retnowati dan Kusnadi, 2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan isolat *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2 (2): 70-81.
- Reynertson, K.A. 2007. *Phytochemical Analysis of Bioactive Constituents from Edible Myrtaceae Fruit*, The City University of New York, New York.

- Riset Kesehatan Dasar. 2018. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI tahun 2018.
- Rizal, S., Marniza, Nurainy, F. 2013. Pengaruh Penambahan Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dan Glukosa terhadap Total Bakteri Asam Laktat dan Karakteristik Organoleptik Minuman Sinbiotik cincau Hijau (*Premma Oblongifolia* Merr). Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian, 18 (2): 144-156.
- Rizal, S., Marniza, Nurainy, F. 2015. Pemanfaatan Kulit Nanas pada Pembuatan Minuman Probiotik dengan Jenis Bakteri Asam Laktat Berbeda. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi VI. Lembaga Penelitian dan Penelitian Unila. 3 November. Bandar Lampung 459-473.
- Rizal. 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. Indonesian Journal of Applied Chemistry, 18 (1): 63-71.
- Roberfroid, M.B. 2005. *Introducing Inulin-Type Fructans*. British Journal of Nutrition 93(1): 13-25.
- Rukmana, R .2001. Yoghurt dan Karamel Susu. Yogyakarta: Kanisius.
- Samichah dan Ahmad. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (*Daucus carota* L). Skripsi. Diponegoro University.
- Sanders, M.E. 2000. *Considerations for Use of Probiotic Bacteria to Modulate Human Health*. J Nutr, 130: 384s-390s.
- Sanz, M., Villamiel, M., Martinez, I. 2004. Inositols and Carbohydrates in Different Fresh Fruits Juices. Food chemistry 878 (3): 325-328.
- Sembiring, D. 2019. Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Jambu Biji, Jambu Biji Merah, dan Jambu Biji Kristal. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Setiarto, R., Nunuk, W., Nandani, D., Herson, C. 2018. Produksi sari pepaya (*Carica papaya*) fermentasi sebagai minuman probiotik antihiperkolesterolemia. Jurnal litbang industri.
- Simanjuntak, D. L., Sari, G. S., dan Terip., K. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Inkubasi Terhadap Mutu Minuman Probiotik Sari Ubi Jalar Ungu- Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian (1): 58-66.
- Sintasari, R. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 2(3): 65-75.
- Subagio, A., and Morita, N. *No Effect of Esterification with Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein*. 2001. Food Research International, 34: 315-320.
- Sudarsono. 2002. Dalam Tumbuhan obat II. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Sekip Utara.

- Suhaenah, A. dan Nuryanti. 2017. Skrining Fitokimia Ekstrak Jamur Kancing (*Agaricus bisprus*). Jurnal Fitofarmaka Indonesia 4 (1): 199-204.
- Suharyono, A. S., Rizal, S., Nuraini, F., dan Kurniadi, M. 2012. Pertumbuhan *L. casei* pada Berbagai Lama Fermentasi Minuman Sinbiotik dari Ekstrak Cincau Hijau (*Premna oblongifolia Merr*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 5(2): 117-128.
- Sukandar, E., Suwendar, Ernita. 2006. Aktivitas Ekstrak Etanol Herba Seledri (*Apium graveolens*) dan Daun Urang Aring (*Eclipta prostrata L.*) Terhadap *Pityrospoum Ovale*. Majalah Farmasi Indonesia 17(1).
- Sunaryanto. 2014. Uji kemampuan *Lactobacillus casei* sebagai Agnensia Probiotik. J. Biotik & Biosains Indonesia, 1 (1): 9-15.
- Sunaryanto, R., Martius, E., Marwoto, B. 2014. Uji Kemampuan *Lactobacillus casei* Sebagai Agensia Probiotik. J. Biotek & Biosains Indonesia. 1(1):9- 15.
- Surono, 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Jakarta: PT. Tri Cipta Karya.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syaputra. 2015. Variasi Penambahan Sukrosa terhadap Mutu *Cocoghurt* Menggunakan *Enterococcus faecalis* UP-11 yang Diisolasi dari Tempoyak. Jom Faperta, 2 (1).
- Thantsha, M.S., C.I. Mamvura, J., Booyes. 2012. Probiotic- What They Are, Their Benefits and Challenges. New Advances in the basic and Clinical Gastroenterology, University of Pretoria. Page 22-36.
- Tina. 2015. Uji Aktivitas Daya Antioksidan Biopigmen pada Fraksi Aseton dari Mikroalga *Chlorella vulgaris*. Jurnal Istek. Volume 9 (1). ISSN : 1979- 8911.
- Tortora, G. J., Funke, B. R., Case, C. L. 2002. *Microbiology Basic Prinsiples*. Edisi 6, 211-214, Mc Graw-Hill Companies Inc. New York.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, Bhayangkara, T., Jonathan, J. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Minusops elengi L.*). Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Yogyakarta. 2016.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). Seminar Rekayasa dan Proses. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Umam, F. Z., Utami, R., dan Widowati, E. 2012. Kajian Karakteristik Minuman Sinbiotik Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Forma Typical*) dengan Menggunakan Starter *Lactobacillus acidophilus* IFO 13951 dan *Bifidobacterium Longum* ATCC 15707. Jurnal Teknologi Pangan, 1 (1): 2-11.
- Umarudin, Susanti, R., Yuniastuti, A. 2012. Efektivitas Ekstrak Tanin Seledri terhadap Profil Lipid Tikus Putih Hiperkolesterolemia. J Life Sci. 2012;1(2): 82–78.

- United States Department of Agriculture (USDA). 2022. Guavas, Common, Raw: Nutrient values and weights are for edible portion. National Nutrient Database for Standard Reference, Release 28. Nutrient data for 09139.
- Usman, dan Hosono. 1999. Binding of cholesterol to the cells and peptidoglycan of *Lactobacillus gasserii*. *Journal of nutrition research and food science*. 54(9). Hal 481-540.
- Utami. 2018. Karakteristik Minuman Probiotik Fermentasi *Lactobacillus Casei* dari Sari Buah salak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9 (1): 1-9.
- Utami, R., Esti, W., Annisa, D. 2013. Kajian Penggunaan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta* dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik Karakter Mutu Dan Karakter Sensoris. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(3) 3-8.
- Wahidiyawati, M. 2016. Aplikasi *Lactobacillus casei* FNCC 0090 untuk Produksi Minuman Sinbiotik SOYMUSA Berbasis Susu Kedelai (*Glycine max*) dan Kulit Pisang (*Musaceaea* sp.) Kajian Konsentrasi Inokulum dan Konsentrasi Sukrosa. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Wang, T.H. 2011. Taiwan Guava Production Manual. Horticulture Crop Training and Demonstration Centre. Technical Mission of the Republic of China Taiwan.
- Wibowo, R.A., Fibra, N., Ribut, S. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Buah Tertentu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Sari Tomat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol. 19, No. 1.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Cetakan Pertama. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Widowati, W. 2011. Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal*. Bandung: Universitas Kristen Maranatha.
- Widyaningsih, E.N. Peran Probiotik Untuk Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, ISSN 1979-7621, Vol. 4, No. 1, Juni 2011: 14-20.
- Winarno, F.G. dan Fernandez, I.E. 2007. Susu dan produk Fermentasinya. M-brio Press. Bogor.
- Winarsih, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Wirakusumah. 2007. Jus Buah dan Sayuran. Jakarta: Swadaya.
- Yani. 2015. Mengendalikan Kadar Kolesterol pada Hiperkolesterolemia. Universitas Negeri Semarang.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- Yuliana. 2012. Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 Yan Berasal Dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, Vol. 13(2): 1088-116.

Yuniastuti, A. 2014. Buku Monograf Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatan). 1st Ed. Semarang: UNNES Press.

Zeleny. 1982. Multiple Descision Making. New York: McGraww-Hill.